Pão proteico de frango

Ingredients

3 ovos

1 colher de sopa de azeite

1/2 colher de sopa de páprica defumada

1/2 colher de chá de tomilho seco

Sal e pimenta-do-reino a gosto

150 gramas de frango cozido desfiado

Cebolinha a gosto

1/2 colher de sopa de fermento em pó (fermento para bolo)

Tomate-cereja a gosto

Alecrim a gosto

Pimenta-calabresa a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Em um liquidificador, coloque os ovos, o azeite, a páprica, o tomilho, o sal e a pimenta-do-reino. Bata por cerca de 5 minutos;

Com o liquidificador ainda ligado, vá acrescentando o frango desfiado aos poucos e continue batendo até formar uma mistura homogênea;

Acrescente a cebolinha e use a função pulsar por um segundo;

Desligue, coloque o fermento e misture delicadamente com a ajuda de uma espátula;

Transfira a massa para uma forma de bolo inglês antiaderente e decore com tomate-cereja, alecrim e pimenta-calabresa;

Leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 30 minutos. Quando estiver assado, deixe o pão descansando no forno por pelo menos 20 minutos para ele não afundar;

Agora é só servir. Bom apetite!